

MARINA COLONNA

On a comme l'impression d'un voyage en arrière dans le temps quand on parcourt les routes immergées de vert qui traversent la terre du Molise. Les collines aux douces lignes qui se dégradent vers la mer, la lumière dorée à travers les oliviers et les champs, voilà le paysage typique de cette région.

C'est à San Martino in Pensilis qu'est née l'huile parfumée de Marina Colonna.

Son domaine agricole, qui est une propriété de famille depuis 200 ans, travaille l'olive produite par 20 000 plants de diverses variétés typiques du Molise et de l'Italie centro-méridionale.

La production de Marina Colonna comprend aussi quelques délicatesses gastronomiques comme les olives vertes en saumure, les olives noires aux épices, les sauces tomates, le stomates pelées à la main, les pâtés d'olives et les délicates crèmes de légumes.

Huile d'olive extravierge D.O.P : Anfora 250ml 10,80€

De dénomination d'origine protégée, c'est le « grand cru » du domaine. C'est une huile qui satisfait les palais les plus exigeants, au point de recevoir régulièrement de nombreuses reconnaissances tant au niveau national qu'international.

80% de cette huile est composée de la variété Leccino et les 20% restants, de la Gentile di Larino. De couleur jaune dorée intense avec des reflets verts limpides. Au nez, elle est puissante et complexe avec de larges senteurs de tomates vertes et de banane, agrémentée de notes florales de glycine et de mimosa.

Au goût, elle est enveloppante et fine, avec des notes d'herbes fraîches comme le romarin et la sauge.

Olives vertes Bella di Colonna : 314gr 5,00€

Les olives Bella di Colonna prennent leur nom de la variété Bella di Cerignola (Pouilles), croquantes et douces à la fois.

Elle est idéale pour l'apéritif, pour un antipasto ou accompagner de plats de viande ou de poisson.

Un conseil pour la goûter au mieux : bien les rincer à l'eau avant de les consommer.

Quand le pot est ouvert, le conserver au frigo.

Olives noires Nera di Colonna : 314gr 7,60€

Olives noires de la variété Leccino, agrémentées de fenouil sauvage, de piments et d'huile d'olive extravierge. Légèrement piquantes, elles seront parfaites dans les antipasti, dans les plats de pâtes et dans les sauces, avec du poisson au four, avec de l'agneau ou dans les salades.